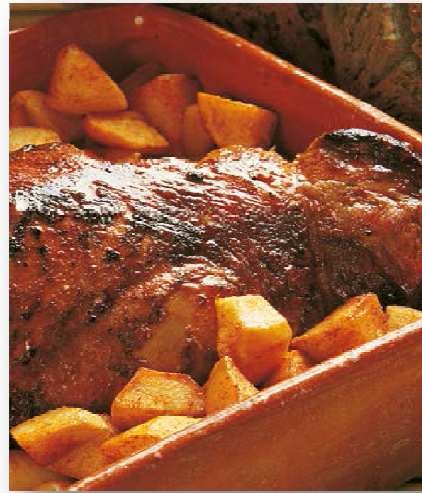


Perna de borrego no tacho à tavirense

Ingredientes

- 1,2 kg de perna de borrego churra
- 1 dl de azeite Valle Madruga
- 4 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- 50 g de manteiga
- 100 g de banha
- 1 dl de vinagre
- 2,5 dl de vinho branco seco
- 6 grãos de pimenta
- 4 cravos de cabecinha
- 800 g de batatas
- 2 folhas de louro
- colorau
- sal grosso Rui Simeão q.b.



Preparação

1. Limpe a perna do borrego de gorduras, peles, tinta e extraia o sebo.
2. Descasque os alhos, pise-os com sal grosso e um pouco de azeite. Junte o colorau e o vinho branco e envolva.
3. Com o produto obtido, barre a perna.
4. Num tacho de barro coloque a salsa, o louro, o grão de pimenta, o cravinho, o vinagre, o resto do vinho branco, a manteiga, a banha e um pouco de água. Mexa bem estes ingredientes.
5. Em seguida, coloque a perna dentro de um tacho e deixe repousar entre 3 a 4 horas. Tape o tacho e leve ao forno a estufar.
6. Lave as batatas, descasque e corte aos quartos.
7. Quando a perna estiver quase pronta, junte as batatas.
8. Continue com o tacho tapado até terminar a cozedura das batatas.
9. Rectifique os temperos e polvilhe com salsa picada.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt